

Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Değeri

Sibel Parseker Yönel*, Vildan Uylaşer, Senem Yonak

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği 16059 Görükle, Bursa

*sibel_parseker@hotmail.com

Giriş

Trabzon hurması *Diospyros* cinsinin *Ebenales* takımının *Ebenaceae* familyasına ait çok yıllık bir bitki olup, subtropik bir iklim meyvesidir (1). Bilinen 190 türü bulunmaktadır, ancak meyvenin üretimi için ticari olarak 4 türü kullanılmaktadır. Bunlar *D. Kaki L.*, *D. Lotus L.*, *D. Virginiana L.* ve *D. Oleifera Cheng. D. Kaki L.*'dir (2). Dünyanın büyük bir bölümünde "Kaki" diye, Amerika'da ise 'Persimmon' olarak adlandırılır (3).

Trabzon hurmasının anavatanı Çin'dir Türkiye'ye hangi tarihte getirildiği bilinmemekle birlikte, çok eskiden beri ülkemizde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Türkiye'de en çok Akdeniz Bölgesi'nde, özellikle Hatay ilinde yetiştirilmekte, bunu Adana ve Mersin illeri takip etmektedir. Bu meyve türü kışın yapraklarını döktüğü için, daha serin bölgelerde de yetiştiriciliğine rastlanmaktadır (4). Trabzon hurmasının en fazla ihracatının yapıldığı ülkeler sırası ile Kuveyt, Ürdün, Almanya, İsviçre ve Kıbrıs'dır (5). Bugün 40'ın üzerindeki ilde ancak 750 bin adet Trabzon hurması ağacı bulunmakta, bu ağaçlardan sadece 15 bin ton ürün alınabilmektedir.

Trabzon hurmasının buruk ve buruk olmayan türleri mevcuttur. Bunlar;

1. Buruk olmayan çeşitler; fuyu, jiro, gosho, suruga
2. Buruk çeşitler; hiratanenashi, hachiya, aizumishirazu, yotsumizo, yokono' dur (5).

Trabzon Hurmasının Bileşimi

Bu meyvenin 100 gramında 14-20 gram arasında vitamin bulunmaktadır. 100 gramında 90 kalori ihtiva etmektedir. Yine 100 gramda 0,7 gram protein ve 0,4 gram yağ da içermektedir. 100 gramda 20-25 miligram arasında C vitamini ile riboflavin, niasin ve tiamin gibi bazı B vitamini çeşitleri de bulunmaktadır. 0,3 miligram demir içermektedir. Ayrıca mineral madde içeriği bakımından zengin olduğu, özellikle potasyum, kalsiyum ve fosforu en yüksek oranlarda ihtiva ettiği yapılan araştırmalarda ortaya konulmuştur (7). Çizelge 1' de Trabzon hurmasının çeşitli araştırmacılar tarafından elde edilen bileşim miktarları verilmiştir.

Trabzon hurmasının önemli özelliklerinden birisi olan burukluk, içerdiği fenolik bileşiklerinden kaynaklanmaktadır. Meyvenin yüksek düzeyde içerdiği askorbik

asit ve fenolik bileşikler bu meyveye antioksidan özellik sağlamaktadır (2,8). Trabzon hurması meyveleri özellikle A vitamini, E vitamini, karbonhidratlarca ve tanen yönünden çok zengindir (9).

Çizelge 1. Trabzon Hurmasının Bileşimi

	Herrman 1994, (13)	Duckworth 1979, (14)
Su	79-83	78-88
Toplam Kurumadde (g/100g)	17-21	12-22
Toplam Şeker (g/100g)	13-15	-
Ham Protein (g/100g)	0,4-0,8	0,5
Ham Yağ (g/100g)	0,1-0,3	İz miktarda
Ham selüloz (g/100g)	-	1,2
Kül (g/100g)	0,3-0,7	-
Askorbik Asit (mg/100g)	20-50	9-15
Kalsiyum (mg/100g)	6- 20	10
Magnezyum (mg/100g)	8-11	-
Fosfor (mg/100g)	20	-
Demir (mg/100g)	0,1-0,5	0,4
Potasyum (mg/100g)	130-210	-
Thiamin (mg/100g)	0,01-0,03	0,02
Niacin (mg/100g)	0,01-0,05	0,2
Riboflavin (mg/100g)	0,3-0,5	0,02

Trabzon Hurmasının Sağlık Üzerindeki Etkileri

Trabzon hurmasının kalp-damar sistemi hastalıklarını tedavi edici etkisi bulunmaktadır. Son yıllarda yapılan araştırmalarda, kolesterolü ve yüksek tansiyonu düşürücü özelliğinin olduğu da tespit edilmiştir. Aynı zamanda bağışıklık sistemini kuvvetlendirmekte, sindirim sistemi hastalıklarına iyi gelmekte ve günümüzde yaygın olarak görülen kanser hastalıklarından korunmada önemli bir yer tutmaktadır. Genel olarak trabzon hurması zayıflığın giderilmesine, kansızlığa, vitamin eksikliğine, mide-bağırsak hastalıklarına iyi gelmektedir. Bu meyve ishali kesmekte, iştahı açmakta, mide gastritini önlemekte, bağırsak iltihabını iyileştirmektedir (10).

Trabzon Hurmasının Kullanım Alanları

Trabzon hurması, taze ve kurutulularak tüketildiği gibi, gıda sanayiinin tatlı, sos, dondurma, marmelat, krema, muhallebi, kek, sakız, püre gibi alanlarında da kullanılmaktadır. Trabzon hurması kaynatılarak elde edilen şurup, sos, jelatinli tatlılar, sakız, dondurma, kek dolgusu, kokteyl yapımında değerlendirilmektedir.

Ananas gibi meyvelerin karışımı ile reçel de yapılmaktadır (11). Bazı ülkelerde meyveler dondurularak, kurutulularak, şişelenerek veya taze olarak pazarlanmaktadır (12).

Uzak Doğu Ülkelerinde, kuru maddesi yüksek olan ve taze tüketim için uygun olmayan çok buruk çeşitler kurutulmaktadır. Meyveler sertken, küçük olanlar ikiye, büyük olanlar dörde bölünerek ipe dizilmekte ve güneşte kurutulmaktadır. Ayrıca kurutma dolaplarında da kurutma işlemi yapılmaktadır.

Trabzon hurmasının meyve yaprakları Uzakdoğu ülkelerinde tıbbi ilaç ve bitkisel çay olarak tüketilmektedir. Ünlü Japon yemeği 'Sushi' nin bazı çeşitlerinin hazırlanmasında ve tanence zengin çeşitlerin ham meyvelerinden elde edilen öz, boya ve ilaç sanayiinde değişik amaçlarla kullanılmaktadır. Örneğin Japonya' da keresteler 'kaki-shibu' adı verilen ham trabzon hurması meyvelerinden üretilen boya ile kaplanmakta ve daha uzun ömürlü olmaları sağlanmaktadır (10).

Kaynakça

- 1.Knight RJ.1980. Origin and World Importance of Tropical and Subtropical Fruit Crops. In Tropical and Subtropical Fruits. Nagy. S. And Shaw, P.E,Eds.Avi Publishing. Westport. Conn.
- 2.Karkacier M. 1998. Trabzonhurmasının Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırmalar. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi. 95s.
- 3.<http://www7.gazetevatan.com/root.vatan?exec=yazardetay&sid=&Newsid=99899&Categoryid=4&wid=6>
- 4.Onur S. 1990. Trabzon Hurması Özel Sayısı. Antalya Naranciye Araştırma Enstitüsü.
- 5.<http://www.yenisafak.com/yurthaberler/?t=23.12.2006&q=1&c=30&i=21028&Trabzon/hurmas%C4%B1/pazar%C4%B1n%C4%B1/artt%C4%B1r%C4%B1yor/>
- 6.Ito S. 1971. The persimmon. *The biochemistry of fruits and products*. In A.C. Hulme (ed). Academic Pres. London, pp: 281-301.
7. <http://www.habersaglik.com/default.asp?Act=Dt&CatId=6&NwId=51818>
- 8.Günhan S. 1998. Trabzon Hurması Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Marmelat Şeklinde Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar.(Yüksek Lisans tezi)
9. <http://www.thehealthnews.org/tr/news/05/10/10/trabzon.hurmasi.html>
10. http://www.kenthaber.com/Arsiv/Haberler/2005/Kasim/14/Haber_100075.aspx
11. ejft.teknolojikarastirmalar.com/download.php?file=020207_5_koca_tr.pdf
12. http://www.pazar53.com/news_detail.php?id=357
13. Herrman K. 1994. Constituents and Uses of Important Exotic Fruit Varieties. (IV. Persimmon and Pomegranate.) (Ueber die Inhaltsstoffe und die Verwendung wichtiger exotischer Obstarten. IV. Kaki und Granatapfel. Industrielle Obst. Und Gemueseeverwertung; 79 (4) 130-135.

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

14. Duckworth RB. 1979. Fruits and Vegetables. Senior Lecturer in Food Science, University of Strathclyde, Glasgow. Germany. 306 p.